

Maison Champy

# PERNAND-VERGELESSES

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Pernand-Vergelesses

**Zona produttiva** Borgogna, a nord della Côte de Beaune, sui pendii di Aloxe-Corton e Savigny-lès-Beaune. Parcille Plante des Champs e Combottes.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Tipologia del terreno** Suolo argilloso-calcareo.

**Vinificazione** Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni. Malolattica svolta.

**Invecchiamento** Affinato in botti di rovere per 12 mesi, di cui il 20% nuove.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore oro pallido.

**Profumo** Il naso si apre su note di fiori bianchi, agrumi e menta selvatica, con un tocco minerale, fresco ed elegante.

**Sapore** Al palato, il vino è minerale, armonico e ricco, con un finale lungo e persistente.

**Abbinamenti** Si abbina perfettamente a crostacei come gamberi alla provenzale, capesante allo zafferano o pesci e pollame in salse cremose o piccanti.

**Temperatura di servizio** 12/14° C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1720



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR



ENOLOGO | DIMITRI BAZAS  
JOSÉ RAMALHO (cellar master)  
FRANCIS SIMON (vineyard director)

